CAMARA DE FERMENTACION

(SD, DD, y TD ‘99 Modelos)

MANUAL DEL PROPIETARIO

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY
21112 72nd Avenue South
Kent, Washington 98032-1339
Phone: (253) 872-2180
Toll-Free: (800) 824-0696
FAX: (253) 872-2013

177-201SP
0102003



IMPORTANTE

Guarde la información pertinente al modelo específico que se instala. Esta información será muy útil cuando llame a la Planta para asistencia o solicitar partes de reemplazo.

Modelo #_______________ N/ de Serie #________________________

Voltaje:_____________________________

Instalado:____________________________ Arranque:__________________________

** La información arriba solicitada puede encontrarse en la placa de datos localizada en la pared interna posterior de la Cámara de Fermentación.

Para encontrar la compañía de servicio autorizada más cercana , contacte al Departamento de Servicio de Lucks Food Equipment Company al **(800) 824-0696**, o en México **(3) 11 00 146.**

INDICE

Sección **Pag.**



Esta página se dejó intencionalmente en blanco

INTRODUCCION

Como usar este manual

Este manual contiene las instrucciones para hacer del mantenimiento y operación de su Cámara de Fermentación Lucks, una tarea fácil y sencilla. Algunas de las Instrucciones requieren el uso de varios botones, controles, interruptores, etc... Cuando esto ocurra, las posiciones serán indicadas como sigue:

Ajuste el Interruptor en **OFF**

En este ejemplo OFF, no es simplemente una instrucción, sino también una posición del interruptor que está claramente marcada en el equipo.

La información contenida en este manual es esencial para su seguridad. Por favor tome el tiempo para leer cuidadosamente este manual, antes de iniciar a usar el equipo. Especialmente, peste mucha atención a la información contenida en el siguiente tipo de cuadros.

ADVERTENCIA

Un aviso de **ADVERTENCIA** contiene información para protegerlo de severas heridas o incluso muerte, y/o proteger el equipo de daños.

PRECAUCION

Un aviso de **PRECAUCION** contiene información para protegerlo de heridas y/o proteger el equipo de cualquier daño.

AVISO

Un **AVISO** contiene información para asistirlo en la más eficiente instalación, operación y mantenimiento de su equipo.

INTRODUCCION cont.

Precauciones de seguridad

La siguiente información es esencial para la segura operación y mantenimiento de la Cámara de Fermentación Lucks. Estas advertencias y precauciones se establecen aquí para su información, y se repiten cuando sea aplicable a través del texto para su seguridad y conveniencia:

PRECAUCION

La operación de la Cámara de Fermentación con excesiva humedad por un prolongado período de tiempo puede dañar la turbina y componentes eléctricos, y hacer peligrar la garantía.

ADVERTENCIA

El tanque de humedad está caliente. Sea cuidadoso para no quemarse al limpiarse.

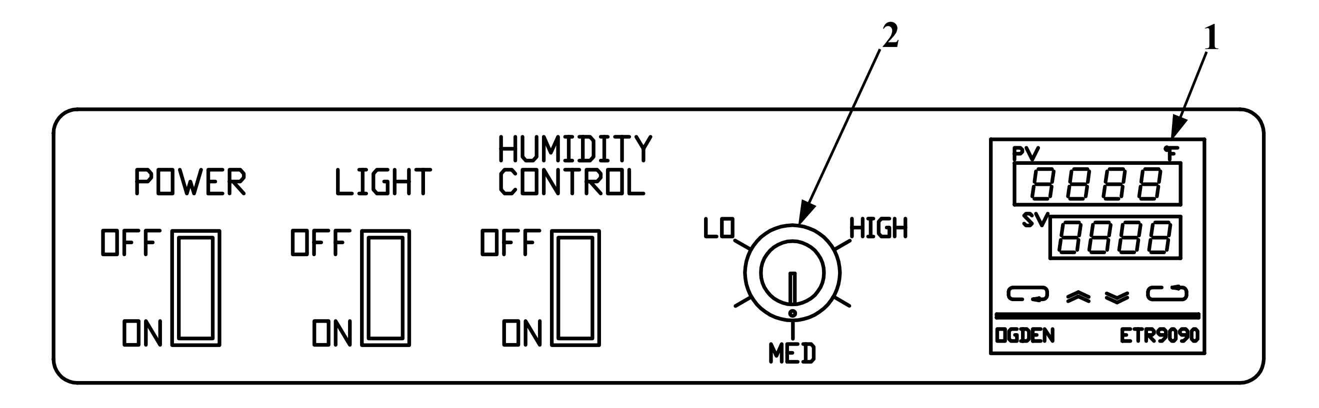
PRECAUCION

No use herramientas metálicas, cepillos, o limpiadores químicos para limpiar el tanque de humedad. Podría dañar el recubrimiento del tanque.

OPERACION

1. Encienda (ON) los interruptores de Luz (light), Energía (power), y Humedad (humidity) localizados en el Panel de Control. Se encenderá un "led" en cada interruptor.

   El sistema de DESAGÜE / FLUSH (vea pag. 5) operará en cuanto su Cámara de Fermentación inicie a calentar.



2. Ajuste el termostato de calor seco (1) a 85°F / 30°C. Presione la flecha hacia arriba (izquierda) para seleccionar una temperatura más alta, la flecha hacia abajo (derecha) para seleccionar una más baja. Gire la perilla de Control de Humedad (2) a **MED** (medio).

   Si se requiere más calor o humedad, ajuste los controles a una posición más alta. **NOTA:** Vea el artículo "ACERCA DE LA HUMEDAD" en página 6.

PRECAUCION

Operar la Cámara de Fermentación con un excesivo nivel de humedad por un prolongado período de tiempo, puede dañar la turbina y componentes eléctricos, y poner en riesgo la garantía.

3. Anote las posiciones de temperatura y humedad ideales para usted. Guarde la información para futura referencia. Regrese a estos ajustes como su línea de partida.

NOTE: See **PROOFING TIPS** on page 8.

MANTENIMIENTO

Para mejores resultados, el tanque de humedad debe limpiarse semanalmente (o más frecuentemente en áreas con agua pesada). El tanque de humedad está localizada dentro del plenum (1) en la Cámara de Fermentación.

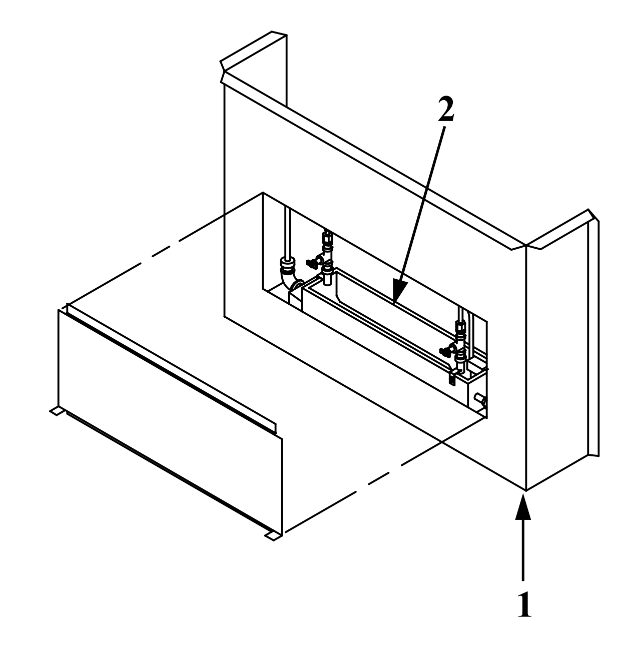
ADVERTENCIA

El tanque de Humedad está caliente. Sea cuidadoso para no quemarse cuando lo limpie.

1. Cuando la Cámara de Fermentación esté operando remueva la cubierta del plenum y colóquela a un lado.
2. En el panel de control, presione el interruptor de POWER ONN y OFF para desaguar.

PRECAUCION

No use herramientas metálicas, cepillos, o limpiadores químicos para limpiar el tanque de humedad. Podría dañar el recubrimiento del tanque.



3. Durante el ciclo de DESAGÜE, enérgicamente talle el interior del tanque de humedad (2) con una esponja de nylon. Si el ciclo de DESAGÜE para antes de que haya finalizado la limpieza, presione el botón de POWER ON y OFF otra vez.
4. Verifique que el nivel de agua en el Tanque de Humedad sea de aproximadamente ¼”. **El nivel de agua no debe exceder de 1/2”.**
5. Cuando termine, seque cualquier derrame de agua y regrese la cubierta del plenum a su sitio.

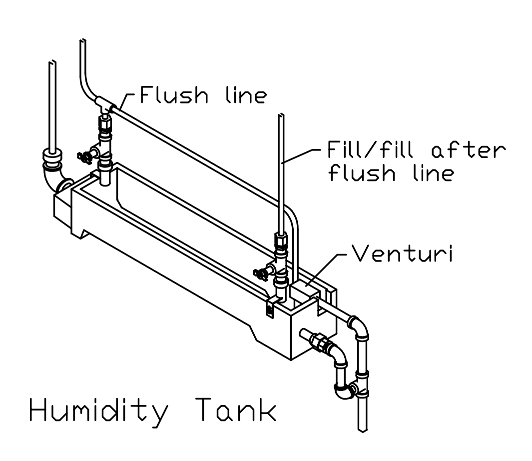
NOTA: Para información adicional en el nivel de agua vea el artículo **“AJUSTE DEL NIVEL DE AGUA”** en pag. 7.

EL SISTEMA DE LLENADO Y DESAGÜE AUTOMATICO

El sistema de llenado y desagüe automático usa agua para limpiar y desaguar el tanque de humedad en la cámara de fermentación y reducir la concentración de contaminantes.. El tanque de humedad se desagua periódicamente con agua limpia por un lado, mientras el agua contaminada sale a través de un sistema de venturi por el otro lado. Estos ciclos están controlados por un temporizador de ciclo, independientemente de cualquier cambio en el nivel de agua.

EL SISTEMA DE DESAGÜE

El sistema de desagüe consiste de un temporizador de ciclo, válvulas solenoides, bloque del venturi y tubería asociada.



Cuando el interruptor de POWER (energía) se pone en ON, a intervalos de 60 minutos (o más frecuentemente si se ajusta el temporizador), el temporizador de ciclo abre la válvula solenoide de desagüe permitiendo al agua pasar a través del venturi y la línea de desagüe. Esto crea una pared de agua en el tanque de humedad que barre las partículas al drenaje. La succión creada por el venturi jala el agua contaminada desde el sumidero y la descarga en el sistema de drenaje de la panadería. Esto reduce los requerimientos de limpieza inhibiendo la formación de sarro en el tanque. Cuando el ciclo de desagüe termina, el sistema de llenado se activa llenando el tanque de humedad. El tanque de humedad calienta esta agua fresca continuando con la fermentación.

EL SISTEMA DE LLENADO

El sistema de llenado consiste en el temporizador de ciclo, válvula solenoide y tubería asociada. La cantidad de agua que va dentro del tanque durante los 13 segundos de llenado es controlado por un válvula de aguja al final del tubo de llenado. Este está ajustado para mantener el volumen de entrada justo arriba de lo que se usa como vapor. Esto mantiene el tiempo de recuperación lo más corto posible. El nivel de agua en el tanque de humedad es controlado por la cantidad y frecuencia de agua en el ciclo de llenado.

NOTA: Para información adicional en el nivel de agua vea el artículo **"AJUSTE DEL NIVEL DE AGUA"** en pag. 7.

ACERCA DE LA HUMEDAD

Junto con la temperatura la humedad es clave para la apropiada fermentación de la masa. La mayoría tenemos un claro entendimiento de la temperatura, la humedad es un poco más compleja, por lo que comprenderla permite un mejor entendimiento para lograr calidad y consistencia en los productos de panadería.

La humedad es medida en porcentaje y técnicamente se le llama Humedad Relativa. El porciento indica el porcentaje relativo de humedad comparado con la cantidad de humedad en un aire saturado. Cuando el aire está saturado, su humedad relativa es 100%. La cantidad de agua en un aire saturado depende drásticamente de su temperatura. Por ejemplo, un pie cúbico de aire con 100% de humedad a 60° F tendrá la mitad de humedad que un pie cúbico de aire a 100% humedad a 80° F. De esta forma, si usted calienta el aire de 60° F y 100% de humedad 80° F sin agregar agua, solo tendrá 50% de humedad. Por esta razón, las fermentadoras agregan agua cuando se calientan, no solo para aumentar la humedad sino para mantenerla. Por ejemplo, tomemos la humedad y temperatura del aire en cierto día en su panadería a 70° F y 90% de humedad. Enciende su cámara de fermentación y la calienta hasta 100° F con un ajuste de 80% de humedad. Su cámara de fermentación debe agregar aunque la humedad sea inferior a la inicial.

La humedad es controlada con un sistema de húmidostato similar a la forma en que un termostato controla la temperatura. Un sensor de humedad detecta el porcentaje de humedad y envía la información a la tarjeta inteligente. Si es inferior a la humedad seleccionada, se enciende el tanque de humedad, si es superior, el tanque de humedad se apaga. En este punto, la comparación entre la humedad y la temperatura termina, la humedad es significativamente más compleja de controlar.

Controlar la humedad es más complejo y menos preciso que el control de la temperatura por varias rezones. Primero es el error asociado con la medición de la humedad. Mientras es común para el termocople de temperatura tener errores de 1-2° F, los sistemas sensores de humedad raramente son más precisos que +/-5%. Segundo, es la dependencia de la humedad de la lectura de temperatura. Las condiciones en una fermentadora están siempre cambiando, cuando ambas temperatura y humedad suben y bajan. Esto lleva a la humedad de trabajo a una banda de +/-5% casi todo el tiempo con los mejores controladores y condiciones estables..

El óptimo control de humedad a temperaturas de fermentación es entre 60%-90%. Fermentación arriba de 90% de humedad usualmente resultará en condensación y un control menos preciso de la humedad. Cuando la unidad alcance el nivel de humedad seleccionado sobre 90% sobretrabajará un poco, si no se pide calor seco, la unidad estará enfriando, la humedad por tanto continuará subiendo mientras la temperatura baja. Esto resultará en lecturas de humedad a o sobre 100% (si,, lecturas de humedad arriba de 100% son comunes y precisas, muestran una súper saturación temporal del aire debido a una fuente de agua caliente en el aire). Cuando la unidad enfríe, y consecuentemente el sensor de humedad, ocurrirá condensación en el sensor, causando lecturas pobres de humedad durante los siguientes minutos. La cámara de fermentación Lucks está diseñada para minimizar esta situación suministrando constante flujo de aire sobre el sensor pero todavía implicara un tiempo de 5 a 15 minutos cuando no se controle apropiadamente la humedad debido a sobresaturación del aire. La clave es recordad que cualquier ajuste arriba de 90% esencialmente resulta en 100% de humedad en cualquier cámara de humedad, como una fermentadora.

Su fermentadora Lucks está diseñada para controlar estos complejos procesos por usted..El apropiado mantenimiento y operación implicará productos de panadería de la más alta calidad y consistencia.

AJUSTE DEL NIVEL DE AGUA

El tanque de humedad tiene dos áreas especializadas, cada una con una función específica. La más profunda de las dos áreas sirve como un sumidero o drenaje.. Aquí es donde las partículas perdidas se recogen y succionan fuera del tanque cuando se ejecuta un ciclo de desagüe. Esta área del tanque de humedad no está sometida a calor. La otra área es la cámara de ebullición. Esta área es menos profunda para permitir que el agua hierva fácilmente creando la humedad para a fermentación. La cámara de ebullición es donde todos los ajustes de nivel de agua se realizarán-.

Nivel de Agua:

El nivel de agua es la profundidad del agua en el punto menos profundo. Verifique que el nivel de agua sea mayor a ¼ de pulgada y no mayor a ½ pulgada en todo momento. Verifique que cuando se pida toda la humedad por lo menos durante 30 minutos no baja el nivel de agua de ¼”. ***Los ajustes deben asegurar que el tanque de humedad nunca se seque.***

Métodos de Ajuste:

El nivel del agua está determinado por 3 puntos, presión de agua, frecuencia del ciclo de llenado, y el ajuste de la válvula de aguja para llenado. Entre mayor sea la presión de agua más agua fluirá durante un ciclo determinado. Entre más frecuente sea el ciclo de llenado se llenará más seguido. La válvula de aguja de la tubería de llenado limita la cantidad de agua que fluye dentro del tanque. Estos tres puntos afectan el nivel de agua dentro del tanque de humedad.

La presión de agua, una vez que se ajusta dentro de la instalación no debe requerir mayores ajustes. Todos los ajustes de nivel de agua deben ser hechos tomando en cuenta la frecuencia del llenado y la cantidad de agua que se permite pasar a través de la válvula de aguja.

Note que un llenado muy frecuente del tanque de humedad causa que la temperatura del agua baje más de lo necesario, resultando en un pobre control de humedad. Se sugiere que todos los ajustes de nivel de agua se realicen a través de la válvula de aguja antes de intentar modificar los ajustes de fábrica para frecuencia del llenado.

APENDICE

TIPS DE FERMENTACIÓN

Los mejores Panaderos Artesanos en el mundo no utilizan Cámaras de Fermentación. Ellos fermentan en seco todos sus panes. Hay una Buena razón para esto.

Consecuentemente, entre más larga la fermentación, y cercana a la temperatura ambiente (70°F a 75° / 21ºC a 24ºC, será mejor el producto.

Sin embargo, como la mayoría de las panaderías no tienen las condiciones ideales requeridas para una fermentación en seco y toda vez que el tiempo es esencial, las Cámaras de Fermentación fueron desarrolladas para darlos los mejores resultados en el menor tiempo posible.

Para mejores resultados, recomendamos lo siguiente:

Rango de Temperatura

Para mejores resultados se recomienda que el rango de temperatura se ajuste entre 85°F y 90°F / 30ºC y 33ºC.

Humedad

Para mejores resultados es recomendable que la Humedad no Exceda de 85%.-

Probando la Masa

Use su dedo para tocar la masa. Debe sentirse un poco pegajosa. Y deberá ser capaz de retirar el dedo de la masa sin llevársela consigo. Si la masa se pega a su dedo, la humedad se ha ajustado demasiado alta. Si la masa no es pegajosa y tiene una pequeña corteza, la humedad se ha ajustado demasiado baja.

Ajustar la temperatura a un rango mayor del recomendado resultará en una pobre estructura de las partículas y una pérdida de sabor en la mayor parte de los productos de panadería. Entre más lenta sea la Fermentación, mejor será el pan.

APENDICE

GUIA PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS, CAMARA DE FERMENTACION

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA	SOLUCION
No agua en tanque de humedad. Nivel de agua debe ser por lo menos ¼ ″ pero menos que ½ ″ .	1. Suministro de agua interrumpido. 2. Válvula de llenado cerrada. 3. Válvula de llenado atascada en cerrado. 4. Válvula de desagüe atascada en abierto.	1. Verifique el suministro de agua del edificio. 2. Ajuste el flujo de agua abriendo la válvula. 3. y 4 .- Llame a personal de servicio para localizar el problema.
Sin Humedad (tanque de humedad no calienta).	1. Falla del interruptor high-limit, o falta de suministro eléctrico. 2. Interruptor de humedad apagado.	1. Llame a personal de servicio. 2. Ponga el interruptor de humedad en ON, luego encienda el interruptor de energía a ON.
No suficiente humedad (tanque de humedad calentando).	1. Calor seco ajustado muy alto. 2. La puerta de la cámara abierta mucho tiempo. 3. Control de humedad necesita calibración.	1. Ajuste el calor seco más abajo. 2. Mantener la puerta cerrada cuando no en este en uso. 3. Llame a personal de servicio.
Demasiada humedad.	1. Ajuste inadecuado para humedad o calor seco. 2. Control de humedad requiere calibración.	1. Baje la selección de humedad, o aumente la de calor seco. 2. Llame a personal de servicio.
No hay suficiente calor seco, o la cámara se apaga completamente	Interruptor high limit activado o fallando, o energía interrumpida.	Llame a personal de servicio.
Fermentación no homogénea.	1. Puerta de la cámara abierta mucho tiempo. 2. La tapa del plenum no está en su sitio. 3. Empaques gastados.	1. Mantenga la puerta cerrada cuando no esté en uso. 2. Instale la puerta del plenum. 3. Llame a personal de servicio para reemplazar los empaques gastados.

General:
1. Verifique que hay energía disponible y en la unidad.
2. Verifique que todos los contactores y pastillas térmicas están en ON.
3. Verifique que los interruptores de Power y Humedad están en ON.

Si tiene alguna pregunta, llame al departamento de servicio de Lucks Food Equipment Company al: **(800) 824-0696** o **(253) 872-2180**, o en México al (3) 11 00 146.

INFORMACION SOBRE LA GARANTIA

Todo trabajo de reparación y mantenimiento, diferente al cubierto en este manual debe ser ejecutado por personal de servicio de Lucks. Un servicio no autorizado en su Cámara de Fermentación automáticamente invalidará todas las garantías y certificaciones.

Para mantener todas las garantías y certificaciones, todas las partes que se reemplacen deber ser partes de recambio originales Lucks. Para recibir un crédito por partes reemplazadas bajo garantía vea abajo la Política de Retorno de partes y mercancías. Todas las partes deben estar limpias y libres de polvo y grasa.

Todas las partes en garantía, facturas, mano de obra, o gastos de viaje deben ser facturados a Lucks Food Equipment Company dentro de los 30 días siguientes a completarse el trabajo. El no seguir el procedimiento podría ocasionar retrasos o negativa al crédito por garantía.

POLÍTICA PARA REGRESAR MERCANCIA Y PARTES

El procedimiento para regresar partes inicia con una llamada telefónica o carta a nuestro Departamento de Ventas o Servicio para obtener un número de Autorización para Retorno de Mercancías (RMA). Cuando contacte nuestra oficina (800-824-0696) debe tener lista la siguiente información:

1. Nombre del cliente, dirección, número telefónico.
2. Número de factura y fecha.
3. Números de modelo, serie y fabricación. Estos número se encuentran en la placa de datos localizados en el exterior del tanque de humedad.
4. Razón por la que regresa la parte, ejemplo: garantía, crédito, cambio, etc...
5. Descripción de la parte.
6. Descripción del problema.

Después de obtener esta información, expediremos su número RMA de cinco dígitos. Este número debe estar claramente marcado en el paquete que está regresando. Caso contrario, el paquete será regresado sin abrir.

La mercancía que se regrese debe ser::

1. Regresada con flete prepagado. (La forma se determina cuando se expide su RMA.)
2. Debe estar empacada adecuadamente para evitar daño en el tránsito.
3. Todos los contenidos se regresarán, inclusive los manuales de operación.
4. Marque “RETURN” su número RMA en la esquina inferior izquierda del paquete.

Si la mercancía regresada le fue enviada por error, entonces pagaremos el flete.

Si la mercancía no fue la adecuada para la reparación, y está cubierta por garantía, intentaremos arreglar un servicio a su domicilio.

Para mercancías regresadas por razón diferente a nuestro error o con fallas, el cargo mínimo es 20% de la factura original, o $20.00, lo que sea mayor. Estos retornos solo serán aceptados cuando la parte o mercancía sea nueva, nunca haya sido usada, y no tenga más de 90 días. Se expedirá un memo con un crédito a su favor.

No se aceptan retornos por partes electrónicas o pedidos especiales

GARANTÍA LIMITADA

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY garantiza que el equipo fabricado está libre de defectos en materiales y mano de obra bajo condiciones normales de uso y servicio, sujeto a las provisiones de esta garantía limitada.

Por un período de 90 días contados a partir, de lo que ocurra primero de entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de un (1) año contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de dos (2) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

a) Lucks remplazará sin cargo por partes, mano de obra excluida, el generador de vapor, normalmente referido como Tanque de Humedad "Auto-Flush" contenido dentro de las Cámaras de Fermentación, sin importar el modelo.
b) Lucks reparará o remplazará a nuestra elección sin cargo por partes, excluida mano de obra, el intercambiador de calor contenido en los Hornos de Gas Lucks, serie M y RoastMaster™ cualquiera que sea el modelo. Adicionalmente, mediante un programa de mantenimiento preventivo que afine el quemador semestralmente, la garantía se extenderá por 5 años.

Adicionalmente, por un período de cinco (5) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes, mano de obra excluida:
a) las resistencias eléctricas dentro de los Hornos de Rack Serie M y RoastMaster™ eléctricos, independientemente del modelol;
b) la estructura de acero, que soporta el elevador del rack y el sistema de rotación, contenido dentro de los Hornos de Carro Rotatorio Lucks Serie M y RoastMaster™ a gas o eléctricos, independientemente del modelo;
c) las resistencias eléctricas de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del modelo
d) la estructura de acero que soporta el ensamblaje de rotación de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del estilo o modelo
e) las resistencias de calor seco de las Cámaras de Fermentación Lucks, independientemente de estilo o modelo;
f) las resistencias eléctricas de las Freidores de Donas eléctricas Lucks, independientemente del tamaño del tanque; o,
g) El tanque de cocimiento de las Freidoras de Donas Lucks, a gas o eléctrica, independientemente del tamaño del tanque

Esta garantía es efectiva solamente para el equipo instalado en estricto acuerdo con las CONDICIONES DE INSTALACIÓN DE LUCKS COMPANY y operado y con mantenimiento preventivo de acuerdo al Manual del Propietario perteneciente al equipo en particular. Cualquier equipo que haya sido instalado, alterado o reparado por otros sin la supervisión de representantes autorizado por Lucks no será cubierto por esta garantía.

Todas las reparaciones y mano de obra en garantía deben ser autorizadas por anticipado. Partes y equipos sobre los que se hagan reclamos deberán, por autorización, ser regresados para inspección, con los cargos de transporte cubiertos por el comprador. Las partes o equipo deben ser embarcados F.O.B. punto de partida.

Toda vez que los Códigos Locales varían severamente no garantizamos su adecuación. Cualquier costo en virtud de retrasos o modificaciones requeridas para cumplimentar códigos locales será a cargo del comprador.

ESTA GARANTÍA SE EXPIDE EN SUSTITUCIÓN, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY DESESTIMA CUALQUIER Y TODA OTRA GARANTÍA EXPRESA O TÁCITA, POR LEY, CAUSA DE NEGOCIO, CAUSA DE DESEMPEňO, USOP DE COMERCIO O CUALQUIER OTRO, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODAS LAS GARANTÍAS SOBRE CONDICIONES, USO, OPERACIÓN, DISEÑO, CALIDAD, CAPACIDAD, MANO DE OBRA, INSTALACIÓN, SERVICIO, DEFECTOS LATENTES, ADECUACIÓN A CUALQUIER LEY, ORDENANZA, REGULACIÓN, REGLA, CONTRATO O ESPECIFICACIÓN, MERCANTILIZACIÓN PARA CUALQUIER PROPOSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER OTRA CUALIDAD O CARACTERISTICA. LA GARANTÍA AQUÍ SUMINISTRADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EMITIDA POR LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY NI ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA POR NIGUNA RAZÓN PARA ASUMIR A SU NOMBRE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN CONECCIÓN CON LA VENTA O USO DE SUS PRODUCTOS.
LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY y el comprador expresamente acuerdan que la obligación de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY se limitan exclusivamente a la reparación o reemplazo de cualquier parte no adecuada a elección de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY. EN NINGUN CASO LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY SERA RESPONSABLE POR NINGUNA CONSECUENCIA INCIDENTALES O DAÑOS ESPECIALES, O GASTOS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, MANO DE OBRA, TRANSPORTACIÓN, ALMACENAJE, PERDIDA DE USO, PERDIDA DE GANANCIAS, O DAÑO A PERSONAS O PROPIEDAD, INCLUSO SI LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY HA SIDO NOTIFICADA DE DICHA POSIBILIDAD.

TODOS LOS PRODUCTOS VENDIDOS O INSTALADOS FUERA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA, CANADA Y MEXICO SON VENDIDOS EN TERMINOS ·"COMO SE ENCUENTRAN" Y NO ESTAN CUBIERTOS POR LOS TERMINOS DE ESTA GARANTÍA.